

| PARÁMETROS ALVEOGRÁFICOS | | | | PARÁMETROS FARINOGRÁFICOS | | | | PARÁMETROS FUNCIONALES | | | |
|--------------------------|-----------|------|------|---------------------------|------|------|------|------------------------------|------------------------|------|------|
| Parámetro | Uds. | Mín. | Máx. | Parámetro | Uds. | Mín. | Máx. | Parámetro | Uds. | Mín. | Máx. |
| P (tenacidad) | mm | | | Absorción | % | 58 | | IdP (índice de panificación) | % | | |
| L (extensibilidad) | mm | | | Tiempo desarrollo | min | | | Sección | | | |
| P/L (equilibrio) | | | 1,2 | Estabilidad | min | | | Volumen | cm ³ 100 | | |
| W (fuerza) | 10-4 J | 320 | 380 | Pérdida a 12 min | U.B. | | | Energía de amasado | Wh/ kg | | |
| Degradación | % | | | | | | | | | | |

3. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Ver anexo 2 de contaminantes y legislación.

4. VALORES NUTRICIONALES

| NUTRICIONAL (por 100 g) | |
|-----------------------------|---------------------|
| Valor energético | 1.440 kJ / 339 kcal |
| Grasas | 0,7 g |
| De las cuales: Saturadas | 0,1 g |
| Hidratos de carbono | 69 g |
| De los cuales: Azúcares | 1,0 g |
| Fibra Alimentaria | 1,9 g |
| Proteínas | 13 g |
| Sal | 0 g |

Ficha Técnica

V1 29/12/2022

M350



5. CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

El envase es apto para su uso alimentario y certificado por el proveedor de envases.

Granel: cisternas de uso alimentario

Sacos: papel de uso alimentario, formato de 25 kg, paletizados y retractilados.

Etiqueta: nombre del producto, ingredientes, nº de lote, fecha de consumo preferente, peso neto, condiciones de conservación, nombre y dirección del fabricante.

6. EAN

Granel: 98437011930326

Saco 25 kg: 8437011930125

7. CONSERVACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo. Si se va a almacenar en silos, éstos deben estar convenientemente limpios y aptos, siendo responsabilidad del cliente el mantenimiento preventivo de limpieza e higiene.

Fecha de consumo preferente: fecha de envasado + 90 días. Información disponible en lateral del envase y en albarán de entrega.

8. ALÉRGENOS

| INGREDIENTES ALERGÉNICOS | CONTIENE | PUUEDE CONTENER TRAZAS | NO CONTIENE |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|-------------|
| CEREALES que contienen gluten y derivados | X | | |
| CRUSTÁCEOS y derivados | | | X |
| HUEVO y derivados | | | X |
| CACAHUETES y derivados | | | X |
| SOJA y derivados | | X* | |
| LECHE y derivados (incluida la lactosa) | | | X |
| FRUTOS DE CÁSCARA y derivados | | | X |
| APIO y derivados | | | X |
| MOSTAZA y derivados | | X* | |
| GRANOS DE SÉSAMO y derivados | | | X |
| ALTRAMUCES y derivados | | | X |
| MOLUSCOS y derivados | | | X |
| DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITO concentración > 10 mg/kg expresado como SO ₂ | | | X |
| PESCADO y productos a base de pescado | | | X |

*Se dispone de elementos de limpieza mecánica y de un sistema de visión artificial (SORTEX) para eliminar partículas extrañas, pero podrían aparecer trazas por contaminación cruzada adventicia y técnicamente inevitable de la materia prima en origen .

9. NORMATIVA LEGAL APLICABLE

Ver anexo 2 de contaminantes y legislación.